QU'EST-CE QU'ON MANGE?

LASAGNE DE DERNIÈRE MINUTE



metro
mon épicier

LASAGNE DE DERNIÈRE MINUTE

PRÉP. 15 MIN | CUISSON 20 MIN | 4 PORTIONS

FACILE ● ● ● ○ TOUT UN DÉFI

1. BRUNIR

Préchauffer le four à 180 °C (350 °F). Dans un poêlon, faire revenir le bœuf haché. Égoutter le gras.



Bœuf haché extra maigre
450 g (1 lb)

2. AMENER À ÉBULLITION

Incorporer la sauce pour pâtes, le basilic et l'origan. Amener à ébullition; retirer du feu.



Sauce pour pâtes
375 ml (1 ½ tasse)



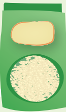
Basilic séché
2 ml (½ c. à thé)



Feuilles d'origan séchées
2 ml (½ c. à thé)

3. VERSER ET CUIRE AU FOUR

Verser la moitié du mélange de bœuf haché dans un plat de cuisson carré graissé de 2 L (20 cm/8 po). Saupoudrer la moitié du fromage. Garnir de pâtes cuites, puis du reste de sauce à la viande et de fromage. Cuire au four pendant 20 min. Laisser reposer 5 min avant de servir.



Fromage mozzarella râpé
250 ml (1 tasse)



Pâtes Parmesan crémeux Knorr® Sidekicks®, préparées selon le mode d'emploi sur l'emballage, mais réduire l'eau à 175 ml (¾ tasse)
1 sachet

***CONSEIL :** Ajoutez des courgettes tranchées finement sur la première couche de fromage pour une touche additionnelle de légumes.*



Pour obtenir la recette complète et l'information nutritionnelle, visitez **knorr.ca**.